

Cateringmeny

Tapasbuffeter (min. 8 personer pr. bestilling)

Tapasbuffet 1 kr. 445,-

Varmmat

Honning og sitronstekt kylling med bakte grønnsaker
Kjøttboller med chili i krydret tomatsaus
Bakte småpoteter med persille og rødløk

Kaldmat

Chili og hvitløksmarinerte scampi med chilimajones
Serrano og salami silliana med pesto og marinerte meloner
Røkt lakseloin med granateple, sjøgress og wasabimajones
Potetsalat med sennepsvinaigrette, grønnsaker og chorizo

Tilbehør

Grønn salat med vinaigrette
Aioli, marinert oliven, soltørket tomat
Foccacia

Tapasbuffet 2 kr.495,-

Varmmat

Langtidsbakt svinenakke med sort pepper og rotgrønnsaker
Ovnsbakte kyllinglår med chili, soyasaus og sesam
Quiche med bacon og spinat
Bakte småpoteter med persille og rødløk

Kaldmat

Serrano og salami silliana med pesto og marinerte meloner
Røkt lakseloin med granateple, sjøgress og wasabimajones
Spansk omelett med chorizo, paprika og potet
Salat med gratinert brie, honning og karamelliserte valnøtter
Chili og hvitløksmarinerte scampi med chilimajones

Tilbehør

Grønn salat med vinaigrette
Aioli, marinert oliven, soltørket tomat
Foccacia

Tapasbuffet 3 kr. 555,-

Varmmat

Langtidsbakt svinenakke med sort pepper og rotgrønnsaker
Honning og sitronstekt kylling med bakte grønnsaker
Kjøttboller med chili i krydret tomatsaus
Quiche med bacon og spinat
Bakte småpoteter med persille og rødløk

Kaldmat

Chili og hvitløksmarinerte scampi med chilimajones
Serrano og salami silliana med pesto og marinerte meloner
Røkt lakseloin med granateple, sjøgress og wasabimajones
Salat med gratinert brie, honning og karamelliserte valnøtter
Potetsalat med sennepsvinaigrette, grønnsaker og chorizo
Lefser med kaldrøkt laks, agurk, salat og kremost

Tilbehør

Grønn salat med vinaigrette
Aioli, marinert oliven, soltørket tomat
Foccacia

Tradisjonelt Koldtbord (min. 8 personer pr. bestilling)

Buffet 1 kr. 435,-

Varmmat

Karbonader med brunet løk

Ovnstbakte kyllinglår med rosmarin og hvitløk

Kaldmat

Røket laks med eggerøre

Urtebakt laks med agurksalat og majones

Roastbiff med remulade, rødløk og syltet agurk

Røkt og saltet skinke med waldorfsalat

Tilbehør

Klassisk potetsalat

Grønn salat med vinaigrette

Aioli

Pestorømme

Oppskåret brød og loff

Soft og meierismør

Buffet 2 kr. 535,-

Varmmat

Langtidsbakt svinenakke med sort pepper, rotgrønnsaker og peppersjy

Karbonader med brunet løk

Ovnstbakte kyllinglår med rosmarin og hvitløk

Kaldmat

Røket laks med eggerøre

Urtebakt laks med agurksalat og majones

Chili og hvitløksmarinerte scampi med trøffelmajones

Roastbiff med remulade, rødløk og syltet agurk

Birkebeinerskinke og salami silliana med rømme

Røkt og saltet skinke med waldorfsalat

Tilbehør

Klassisk potetsalat

Grønn salat med vinaigrette

Aioli

Pestorømme

Oppskåret brød og loff

Soft og meierismør

Koldtanretninger (min. 8 personer pr. bestilling)

Tapastallerken kr. 299,-

Serrano spekeskinke, salami silliana, Brie, quiche med bacon og spinat, honning og sitronstekt kyllingbryst, varmrøkt laks med sjøgress og granateple, marinerte scampi, spansk potetsalat med vinaigrette, grønn salat, aioli

Klassisk koldttallerken kr. 294,-

Roastbiff med remulade, spekeskinke, stekt kalkunbryst med waldorfsalat, røket laks med eggerøre, urtebakt laks, reker med majones, klassisk potetsalat, grønn salat

Påsmurt (min. 6 personer pr. bestilling)

Karbonadesmørbrød og 4 snitter kr. 375,-

Karbonadesmørbrød	139,-
Roastbiff med remulade	59,-
Reker med majones	59,-
Røkelaks med eggerøre	59,-
Camembert med drue	59,-

Baguetter (min. 4 personer pr. bestilling)

27cm, velg mellom fin eller frøkorn

Ost, skinke, majones, agurk, tomat, paprika	kr. 92,-
Brie, spekeskinke, fikenmarmelade, paprika	kr. 94,-
Røket laks, eggerøre, agurk, sitron, paprika	kr. 98,-
Kylling, tomat, agurk, revet parmesan, aioli	kr. 99,-

Bakst (min. 4 personer pr. bestilling)

Nystekt kanelsnurr med melisglasur	kr. 42,-
Nystekt wienerbrød med vaniljekrem	kr. 38,-

Hjemmelaget focaccia 6-8 personer

Saftig italiensk brød med flaksalt og olivenolje. kr. 119,-

Hele kaker

Kan kjøpes i følgende størrelser:

5 – 6 personer, 19 x 14 cm	kr. 480,-
8 – 10 personer, 20 x 20 cm	kr. 745,-
12 – 16 personer, 24 x 24 cm	kr. 1120,-
20 – 24 personer, 28 x 28 cm	kr. 1680,-
35 personer, 38 x 28 cm	kr. 2250,-

Marsipankake/ bløtkake
(produseres ikke i den
minste størrelsen)
Sjokoladesymfoni

*3 lag med saftige hjemmelagede sukkerbrød
som dynkes og fylles etter ønske.
Trekkes med marsipan eller pyntes med krem.
Mørk sjokolademousse med hasselnøttsmørkrem på
mandel- og hasselnøttbunn*

Suksessterte

*Nøttebunn med fyldig eggekrem, toppet med ristede
mandelflak*

Ostekake på kjeksbunn

*Frisk ostekrem med smak av pasjonsfrukt på sprø
kjeksbunn*

Pasjonsfruktmoussekake

*Luftig pasjonsfruktmousse med melkesjokoladekrem og
bananbunn*

Håndlaget konfekt fra vårt konditori

Konfekteske med 16 stk. assorterte praliner	kr. 289,-
Praliner pr. stk. pakket i cellofanpose	kr. 14,-

Konfektposer med sjokoladefeulietines	kr. 89,-
<i>Temperert tysk kvalitetssjokolade blandet med sprø flak, velg mellom hvit, mørk eller melkesjokolade</i>	